# 調理室を使用されるみなさまへ

＜ご利用日にお持ちいただくもの＞

エプロン・お箸・食器用スポンジ・洗剤

ふきん（台拭き用・食器拭き用）・材料・調味料

※コーヒーメーカーを使用される場合は、
コーヒー豆とコーヒーフィルターをお持ちください。

調理室をご利用の際には、下記のことをお守りください。

○　ご利用日の当日、代表者（責任者）の方は、
　　必ず区民センター事務所までお越しください。

○　材料・調味料の残りやゴミは必ずお持ち帰りください。

○　調理で使用後の油は、必ずお持ち帰りください。

○　食器・鍋・調理器具は、もとの場所へ戻してください。

○　包丁・まな板は、殺菌してからもとの場所へ戻してください。

○　調理器具・食器の取扱いにはご注意ください。

***使用がおわりましたら、内線100～102までご連絡ください。**

住吉区民センター

# 調理室　備品一覧　３－１

| 食器棚 | | | 数量 |
|---|---|---|---|
| 上棚 | ① | ハンドミキサー | 5 |
| | | 蒸し器 3段（角型） | 1 |
| | | デジタルはかり | 3 |
| | | | |
| 上棚 | ② | 蒸し器 3段（角型） | 2 |
| | | | |
| 上棚 | ③ | 蒸し器 3段（角型） | 2 |
| | | | |
| 上棚 | ④ | まほうびん | 5 |
| | | | |

| 事務机 | | 数量 |
|---|---|---|
| ① | さしみ包丁 | 5 |
| | ペティーナイフ | 5 |
| | | |
| ② | 出刃包丁 | 5 |
| | 菜刃包丁 | 5 |
| | 三徳包丁 | 5 |
| | | |
| ③ | 包丁とぎ器 | 1 |
| | 調理室用器具　取扱説明書 | |

| ガラス棚 | | 数量 |
|---|---|---|
| ① | お盆（丸型） | 3 |
| | お盆（角型） | 3 |
| | 洋　大皿　19cm | 20 |
| | 洋　中皿　19cm | 20 |
| | 洋　スープ皿　19cm | 20 |
| | 洋　フルーツ皿14cm | 20 |
| | 笹風　大皿(丸) 18cm | 20 |
| | 中皿(丸) 16cm | 20 |
| | 小皿(丸) 14cm | 20 |
| | 新香皿（丸） | 20 |
| | 大皿（角） | 20 |
| | 小皿（角） | 20 |
| | 小鉢（丸） | 20 |
| | 小鉢（八角） | 20 |
| | 茶碗 | 20 |
| | 小鉢（丸） | 20 |
| | 小鉢（八角） | 20 |
| | 茶碗 | 20 |
| | 湯のみ | 20 |
| | ミトン | 10 |
| | | |

| ガラス棚 | | 数量 |
|---|---|---|
| ② | 中華鉢 | 20 |
| | 丼鉢（ふた付） | 20 |
| | 蒸し碗（ふた付） | 20 |
| | 汁椀（ふた付） | 20 |
| | | |
| ③ | グラタン皿（木台付） | 20 |
| | タンブラー | 20 |
| | ウォーターゴブレット | 36 |
| | 急須 | 4 |
| | すり鉢 | 4 |
| | | |
| ④ | おろし器 | 5 |
| | 計量カップ200cc | 5 |
| | 計量カップ500cc | 3 |
| | キッチンタイマー | 5 |
| | コーヒーカップ・お皿 | 19 |
| | コーヒーメーカー | 3 |
| | 炊飯器 | 3 |

# 調理室　備品一覧　３－２

| 食器棚 | | | 数量 |
|---|---|---|---|
| 下棚 | ① | 底取デコ型　24cm | 5 |
| | | パウンド型　23cm | 3 |
| 下棚 | ② | 片手鍋 | 5 |
| | | ケトル（2.5ℓ） | 5 |
| 下棚 | ③ | オイルポット | 5 |
| | | 両手鍋（深型） | 5 |
| 下棚 | ④ | ザル（13cm・18cm・21cm・27cm） | 各5 |
| | | ボール（13cm・18cm・21cm・27cm・33cm） | 各5 |
| | | 角パット 大（アミ付） | 5 |
| | | 角パット 小（アミ付） | 5 |

| 食器棚 引出し | | 数量 |
|---|---|---|
| ①－１ | レードル(お玉)160cc | 5 |
| | お玉 | 5 |
| | お玉（穴あき） | 5 |
| | しゃもじ | 5 |
| | トング | 5 |
| ①－２ | かす揚げ（丸） | 5 |
| | 耐熱ターナー | 5 |
| | 耐熱ターナー(穴あき) | 5 |
| ②－１ | 木製へラ | 5 |
| | 木製へラ（穴あき） | 5 |
| | 菜箸　27cm・33cm | 各5 |
| | うろこ取り | 5 |
| | 骨抜き | 5 |
| ②－２ | ぎょうざ返し | 5 |
| | レンゲ・レンゲ受け | 各5 |
| | 中華へラ | 5 |

| 食器棚 引出し | | 数量 |
|---|---|---|
| ③－１ | ピーラー | 5 |
| | 缶切り | 5 |
| | 栓抜き | 5 |
| | キッチンはさみ | 5 |
| | おろし金 | 5 |
| ③－２ | 計量スプーン 各サイズ | 5 |
| | 玉子切り器 | 5 |
| | フレンチホイッパー | 5 |
| ④－１ | フォーク・ナイフ・スプーン・姫フォーク コーヒースプーン・角アイススプーン | 各20 |
| ④－２ | すりこぎ棒 | 5 |
| | ケーキサーバー | 5 |
| | ｽｸﾚｲﾊﾟｰ(ｺﾞﾑﾍﾗ)大 | 5 |
| | ゴムへラ 小 | 5 |

# 調理室　備品一覧　３－３

| 調理台1 | | | 数量 |
|---|---|---|---|
| 調理台下 | ① | パスタポット | 4 |
| | | | |
| 調理台下 | ② | 玉子焼きフライパン | 5 |
| | | てんぷら鍋 | 1 |
| | | 両手浅鍋 | 5 |
| | | | |
| 調理台下 | ③ | てんぷら鍋 | 4 |
| | | フライパン | 5 |
| | | | |
| 調理台下 | ④ | パスタポット | 1 |
| | | 両手鍋 | 5 |
| | | 両手鍋 | 5 |

| 調理台２(講師用) | | | 数量 |
|---|---|---|---|
| 調理台下 | ② | 圧力鍋 | 5 |
| | | 中華鍋 | 5 |
| | | 中華お玉 | 5 |

| その他 | | 数量 |
|---|---|---|
| 電気炊飯器 | 5.5合 | 3 |
| 湯沸かしポット | | 2 |
| フードプロセッサー | | 2 |
| フードミキサー | 700mℓ | 2 |
| 調理用温度計 | | 3 |
| ホットプレート | | 3 |
| | | |
| 冷蔵庫 | | 1 |
| 包丁まな板殺菌庫 | | 1 |

| 有料附属設備 | ※使用料欄の（1回）とは、午前・午後・夜間をそれぞれ1回とし、<br>全日（午前～夜間）使用する場合は3回とする。 | | |
|---|---|---|---|
| 品名 | 使用料（1回） | 在庫数 | 備考 |
| ガスレンジ | 350円 | 5 | オーブンレンジ　※あたため(強)600W |
| ガスコンロ | 150円 | 5 | 3口コンロ |
| 持込設備電源使用料 | (1KW1時間につき)<br>200円 | | 使用料(円)＝消費電力(KWh)×使用時間(時間)×200 |